

# Pont L' Eveque

*Frankrijk- Normandie*

*Pikant aromatisch*



---

Dit vierkante rauwemelkse roodflora kaasje is vernoemd naar de stad waar het oorspronkelijk vandaan komt. Er zijn nog maar enkele boeren die dit kaasje maken. Door het wassen van de korst ontstaat de roodflora korst, daarna wordt het kaasje geborsteld en gedroogd. Dan verkleurt de korst vaak van oranje naar wit. Van origine is Pont l'Évêque een monniken kaasje, wat in de 10-e eeuw al geproduceerd werd. Toentertijd werd het verhandeld als L'Angelot, de naam van een Engels muntje. De kaas werd toen ook gebruikt als betaalmiddel voor de belastingen.

